Samira tv

دلهوم فاطمة الزهراء

العجينة السحرية

الطّبخ السّهل من أ إلى ي

30 وصفة

شوهد على الشاشة

Edition La Plume

الفهرس



Samira tv

31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél / fax: 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99 - Mob: 00 213 556 380 100
Site web: www.editionlaplume.com
www.tvsamira.com

Cœurs noirs et blancs

قلوب بالأبيض و الأسود

المقادير

- 225 زبدة
- 125 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- ملعقة صغيرة فانيلا
- 350 غ فرينة
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- قرصة ملح

INGRÉDIENTS

- 225g de beurre
- 125 g sucre glace
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 350 g farine
- 1 pincée de sel



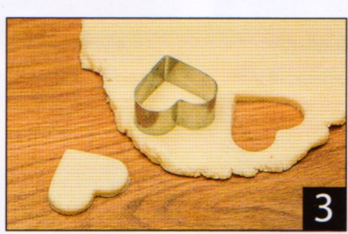
في وعاء، ضعي مكعبات الزبدة و السكر و الفانيلا و الملح ثم أخلطي جيدا حتى تحصلي على خليط مرهم ثم أضيفي البيض.

Dans un saladier, mettre les cubes de beurre, le sucre, la vanille et le sel puis bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pommade puis ajouter l'œuf.



أخلطي جيدا ثم ضعي الخميرة الكيميائية و الفرينة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية.

Bien mélanger puis mettre la levure chimique et la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها على شكل قلوب باستعمال القالب.
أدخلي القلوب الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan saupoudré de farine, découper en cœurs avec un moule. Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تبرد القلوب، أطلي نصف كمية الحلوى على النصف بالشكولاطة البيضاء و النصف الثاني بالشكولاطة السوداء.

Une fois les cœurs refroidis, badigeonner la moitié de chocolat blanc et l'autre moitié de chocolat noir.



زيني الجهة البيضاء بالحبوب السوداء و الجهة البيضاء بحبوب الشكولاطة السوداء و ألصقي القلوب المطلية مثنى مع القلوب دون طلاء بالمربى.

Décorer le coté blanc avec des pépites de chocolat noir et le coté noir avec des pépites de chocolat blanc puis coller les cœurs glacés avec les cœurs sans glaçage avec de la confiture.

kouzinadz.blogspot.com



Sablés moulés

صابليه القالب

المقادير

- العجينة (انظري الصفحة 2)
- الحشو:
  - حليب مركز كراميل
  - كاوكاو محمص و مرحي
- التزيين:
  - شكولاطة سوداء ذائبة
  - أقراص الشكولاطة
  - سكر ناعم
  - قوالب الفطائر الصغيرة

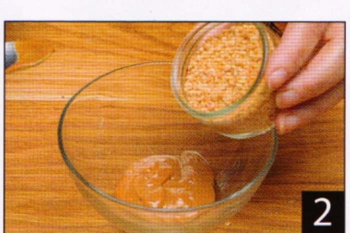
INGRÉDIENTS

- **Pâte (voir page 2)**
- **La farce :**
  - Lait concentré caramel
  - Cacahuètes grillées et moulues
- **Décoration :**
  - Chocolat noir fondu
  - Pastilles de chocolat
  - Sucre glace
  - Moules à tartelettes



لبسي القوالب بالعجينة المحضرة و ادخليها الفرن حتى تستوي و تكتسب لونا ذهبيا.

Foncer les moules avec la pâte préparée et enfourner jusqu'à cuisson et dorure.




حضري الحشو بخلط الحليب المركز كراميل مع الكاوكاو المحمص و المرحي.

Préparer la farce en mélangeant le lait concentré caramel avec les cacahuètes moulues et grillées.



عندما يستوي الصابليه و يبرد إملئيه بالحشو المحضر و ألصقيها مثنى مثنى.

Une fois les sablés cuits et refroidis, les garnir avec la farce préparée et les coller deux à deux.

زيني سطح الصابليه بخطوط من الشكولاطة السوداء الذائبة و أنثري السكر الناعم من فوق ثم زيني الوسط بأقراص الشكولاطة.

Décorer la surface avec des traits en chocolat noir fondu et saupoudrer de sucre glace puis placer les pastilles de chocolat au milieu.



kouzinadz.blogspot.com

Etoiles

النجمات

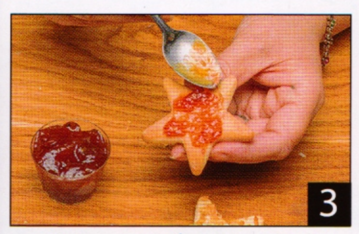
المقادير

- **العجينة (انظري الصفحة 2)**
- كاوكاو محمص و مرحي
- مربى الفراولة
- شكولاطة سوداء ذائبة



أبسطي العجينة و قطعيها على شكل نجمات باستعمال القالب و شكلي ثقبا في نصف النجوم المشكلة.

Abaisser la pâte et la découper en forme d'étoiles puis trouer une moitié des étoiles.

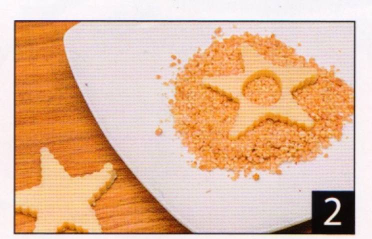


عندما تستوي الحلوى، أطلي النجوم دون ثقوب بالمربى و ألصقيها مع النجوم المثقوبة.

Une fois les gâteaux cuits, badigeonner les étoiles non trouées et les coller avec les étoiles trouées.

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 2)**
- Cacahuètes grillées et moulues
- Confiture de fraises
- Chocolat noir fondu



أطلي سطح النجوم المثقوبة ببياض البيض ثم رمديها في الكاوكاو المحمص و مرحي و أدخلي النجوم الفرن حتى تستوي و تكتسب لونا ذهبيا.

Badigeonner la surface des étoiles trouées de blanc d'œuf puis les enrober de cacahuètes grillées et moulues puis enfourner les étoiles jusqu'à cuisson et dorure.



شكلي خطوطا منعرجة على سطح النجوم من الشكولاطة السوداء الذائبة و ضعي ملعقة صغيرة من المربى في الوسط.

Dessiner des zigzags sur la surface des étoiles avec le chocolat noir fondu et ajouter une cuillère à café de confiture au milieu.



kouzinadz.blogspot.com

Fleur de jasmin زهرة الياسمين

المقادير

• العجينة (انظري ص 2)

• حلوى ملونة

• جوز الهند

• أقراص الشكولاطة

INGRÉDIENTS

• **La pâte (voir page 2)**

• Sucrés colorés

• Noix de coco

• Chocolat noir fondu



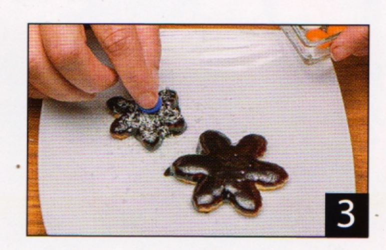
أبسطي العجينة و قطعيها على شكل أزهار الياسمين بحجم كبير و صغير باستعمال القالب و أدخليها الفرن حتى تستوي و تكتسب لونا ذهبيا.

Abaisser la pâte et la découper en grandes fleurs et de petites fleurs avec deux moules et enfourner jusqu'à cuisson et dorure.



عندما تستوي الحلوى، أطلي سطح الياسمين بالشكولاطة و ذري جوز الهند على أزهار الياسمين الصغيرة.

Une fois les gâteaux cuits, décorer la surface des jasmins avec du chocolat et saupoudrer de noix de coco sur les petites fleurs de jasmin.

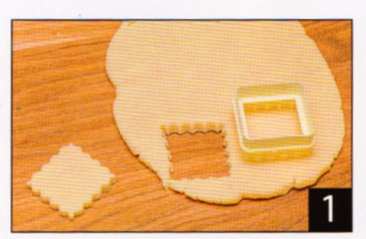


ضعي حبات الحلوى الملونة فوق الياسمين الصغيرة ثم ضعيها على الأزهار الكبيرة و اتركيها تجف.

Mettre les bonbons colorés sur les petites fleurs de jasmin puis les mettre sur les grands jasmins et laisser sécher.



Carrés de chocolat مربعات الشكولاطة



أبسطي العجينة و قطعيها على شكل مربعات باستعمال القالب و أدخليها الفرن حتى تستوي و تكتسب لونا ذهبيا.

Abaisser la pâte et la découper en carrés avec un moule puis enfourner jusqu'à cuisson et dorure.



عندما تستوي الحلوى، أطلي زوايا المربعات بالشكولاطة السوداء الذائبة و زيني وسط المربعات بالكاوكاو المحمص و مرحي.

Une fois les gâteaux cuits, badigeonner les angles avec du chocolat noir fondu et décorer le centre des carrés avec les cacahuètes moulues et grillées.



ألصقي المربعات مثنى مثنى بعد طليها بالمربى ثم ضعي المربى على أطراف المربعات و رمديها في الكاوكاو المرحي.

Coller les carrés deux par deux après les avoir badigeonnés de confiture sur les cotés puis les enrober de cacahuètes moulues.

المقادير

- العجينة (انظري ص 2)
- شكولاطة ذائبة
- كاوكاو محمص و مرحي
- مربى المشمش

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 2)**
- Chocolat fondu
- Cacahuètes grillées et moulues
- Confiture d'abricots



kouzinadz.blogspot.com

Jeux d'échec الشطرنج

المقادير

- 250 غ زبدة
- ½ كوب سكر ناعم
- 3 ملاعق كاوكاو محمص و مرحي
- 3 ملاعق كبيرة جوز الهند
- 3 ملاعق كبيرة جلجلان
- 3 صفار بيض
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- كاكاو
- فرينة

INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre
- ½ verre de sucre glace
- 3 cuillères à soupe de cacahuètes grillées et moulues
- 3 cuillères à soupe de noix de coco
- 3 c. à soupe de grains de sésame
- 3 jaunes d'œuf
- ½ cuillère à café de levure chimique
- Cacao
- Farine



1

في وعاء، ضعي مكعبات الزبدة و السكر ثم أخلطي جيدا حتى تحصلي على خليط مرهم ثم أضيفي صفار البيض.

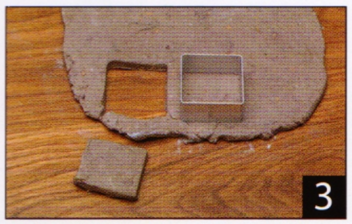
Dans un saladier, mettre le beurre en cubes et le sucre, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pommade puis ajouter le jaune d'œuf.



2

أخلطي جيدا ثم ضعي الجلجلان و الكاوكاو و جوز الهند و الكاكاو و اخلطي ثم ضعي الفرينة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية.

Bien mélanger les grains de sésame, les cacahuètes, la noix de coco et le cacao puis mettre la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



3

أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها على شكل مربعات باستعمال القالب. أدخلي المربعات الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, et la découper en carrés. Enfourner les carrés jusqu'à cuisson.



4

عندما تبرد المربعات، أطلي نصف كمية الحلوى على النصف بالشكولاطة السوداء الذائبة على شكل مثلث.

Une fois les carrés refroidis, badigeonner en forme de triangle la moitié de la surface avec du chocolat noir fondu.



5

عندما تجف، أطلي المربعات دون طلاء بالمربى و ألصقيها مع المربعات المطلية بالشكولاطة.

Une fois séchés, badigeonner les carrés non glacés de confiture et les coller avec les carrés glacés.



6

زيني المثلث للجهة الأخرى بنثر السكر لتحصلي على جهة بيضاء و جهة سوداء.

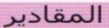
Décorer le triangle non glacé de la face des carrés en la saupoudrant de sucre glace pour obtenir une face noire et blanche.



kouzinadz.blogspot.com

La coquille

الصدفة



المقادير

- العجينة (انظري ص 12)
- مربى المشمش
- جوز الهند
- شكولاطة سوداء ذائبة
- حبيبات الشكولاطة

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 12)**
- Confiture d'abricots
- Noix de coco
- Chocolat noir fondu
- Pépites de chocolat



حضري العجينة و شكلي كريات ثم أبسطيها و ضعي الشكولاطة في الوسط و أغلقي العجينة.

Préparer la pâte et former des boules, les abaisser avec la main et mettre le chocolat au milieu et fermer la pâte.



ضعي الكريات المحشوة في قالب سليكون على شكل أصداف و أدخلي الحلوى الفرن حتى تستوي.

Mettre les boules farcies dans un moule silicone en forme de coquille et enfourner les gâteaux jusqu'à cuisson.



ضعي ملعقة كبيرة من الشكولاطة السوداء في قالب السليكون المشكل بالأصداف و ضعي حلوى الصدفة الباردة. اتركيها تجف.

Mettre une cuillère à soupe de chocolat noir dans un moule silicone en forme de coquilles et disposer les gâteaux froids dessus. Laisser sécher.



عندما تجف الصدفات المطلية، أدهني طرف الصدفة بالمربى ثم رمديها في جوز الهند للتزيين.

Une fois les coquilles glacées séchées, badigeonner le bas coté de la coquille de confiture et l'enrober de noix de coco.



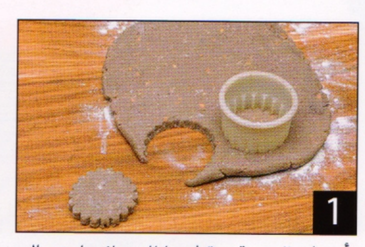
Fleur de chocolat blanc زهرة الشكولاطة البيضاء

المقادير

- العجينة (انظري ص 12)
- شكولاطة بيضاء ذائبة
- شكولاطة سوداء ذائبة
- مربى المشمش

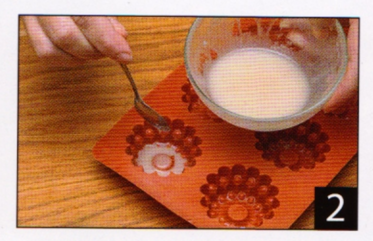
INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 12)**
- Chocolat blanc fondu
- Chocolat noir fondu
- Confiture d'abricots



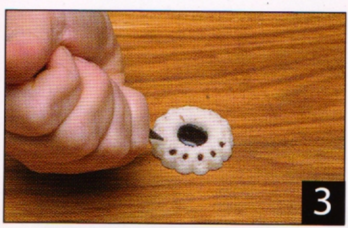
أبسطي العجينة و قطعيها إلى دوائر باستعمال قالب دائري ثم أدخليها الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte et la découper en disques avec un moule rond puis enfourner jusqu'à cuisson.



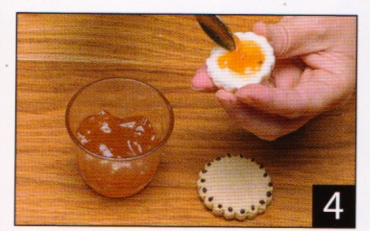
ضعي في قالب سليكون على شكل زهرة الشكولاطة البيضاء و اتركيها تجف في الثلاجة حتى تجمد.

Mettre dans un moule silicone en forme de fleurs le chocolat blanc et laisser sécher au frigo.



عندما تجمد الشكولاطة البيضاء و تحصلي على زهرة بيضاء نقطيها بالشكولاطة السوداء الذائبة و املئي قلب الزهرة بالشكولاطة السوداء. اتركيها تجف.

Une fois le chocolat séché et la forme de la fleur est obtenue, les pointiller avec du chocolat noir fondu et remplir le cœur de la fleur de chocolat noir. Laisser sécher.



أطلي الزهرة البيضاء بالمربى و ألصقيها مع دوائر العجينة المطهية و المنقطة بالشكولاطة السوداء.

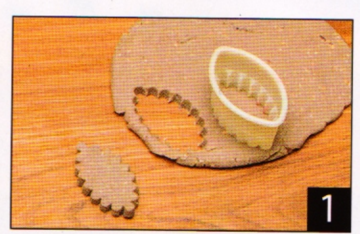
Badigeonner la fleur blanche de confiture et la coller avec les ronds de pâte cuite et pointillées de chocolat noir.



kouzinadz.blogspot.com

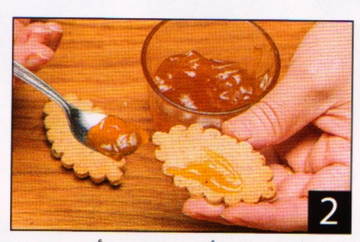
Barquettes aux cacahuètes

باركات بالكاوكاو



أبسطي العجينة و قطعيها إلى باركات باستعمال قالب مسنن ثم أدخليها الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte et la découper en barquettes en utilisant un moule denté puis enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الباركات أطليها بالمربى و ألصقيها مثنى مثنى.

Une fois les barquettes cuites, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux.



أطلي سطح الحلوى بالمربى و انثري فوقها الكوكاو المورق ثم شكلي خطوطا بالشكولاطة السوداء الذائبة.

Badigeonner la surface des gâteaux de confiture et parsemer dessus les cacahuètes effilées puis décorer avec des lignes de chocolat noir fondu.

المقادير

- **العجينة (انظري ص 12)**
- مربى المشمش
- كاوكاو مورق و محمص
- شكولاطة سوداء ذائبة

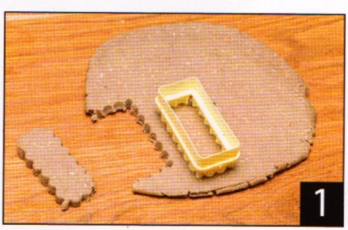
INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir la page 12)**
- Confiture d'abricots
- Cacahuètes effilées et grillées
- Chocolat noir fondu



Rectangles

مستطيلات



أبسطي العجينة قطعيها إلى مستطيلات باستعمال القالب و ادخليها الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte et la découper en rectangles avec un moule et enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي المستطيلات و تبرد، أطليها بالمربى و الصقيها مثنى مثنى.

Une fois les rectangles cuits et refroidis, badigeonner de confiture et les coller deux à deux.



أغطسي أطراف المستطيلات في الشكولاطة السوداء الذائبة ثم رمديها في الكاوكاو.
أنثري السكر الناعم من فوق باستعمال المصفاة.

Plonger les bouts des rectangles dans le chocolat noir fondu puis les enrober de cacao. Parsemer de sucre glace avec une passoire.

المقادير

- العجينة (انظري ص 12)
- مربى المشمش
- شكولاطة السوداء الذائبة
- سكر ناعم
- كاوكاو محمص و مرحي

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 12)**
- Confiture d'abricots
- Chocolat noir fondu
- Sucre glace
- Cacahuètes grillées et moulues



kouzinadz.blogspot.com

La feuille d'automne ورقة الخريف

المقادير

- 250 غ زبدة
- كوب سكر
- ½ كوب مايزينة
- 2 صفار بيض
- 1 بيض
- ½ ملعقة صغيرة فانيلا
- ½ ملعقة خميرة كيميائية
- فرينة

- **التزيين:**
- مربى المشمش
- شكولاطة سوداء ذائبة
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

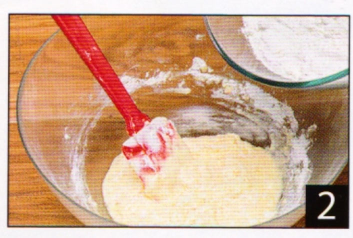
- 250 g de beurre
- 1 verre de sucre
- ½ verre de maïzena
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de vanille
- ½ cuillère à café de levure chimique
- Farine

- **Décoration :**
- Confiture d'abricots
- Chocolat noir fondu
- Sucre glace



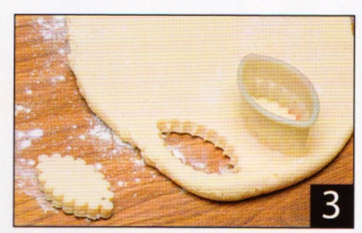
في وعاء، أخلطي الزبدة مع السكر الناعم حتى تحصلي على خليط مرهم. أضيفي البيض و أخلطي جيدا.

Dans un saladier, mélanger le beurre avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pommade. Ajouter les œufs et bien mélanger.



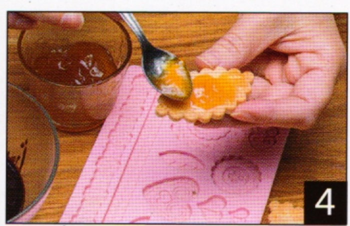
أضيفي المايزينة و الفانيلا و الخميرة الكيميائية و الفرينة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.

Ajouter la maïzena, la vanille, la levure chimique et la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et homogène.



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها على شكل أوراق باستعمال القالب المسنن.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné puis la découper en fleurs avec un moule denté.



عندما تستوي الأوراق اطليها بالمربى و ألصقيها مثنى مثنى. ضعي الشكولاطة السوداء الذائبة في قوالب سليكون على شكل ورقة و اتركيها حتى تجف.

Une fois les feuilles cuites, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux. Mettre le chocolat noir fondu dans un moule en forme de fleurs et laisser sécher.



ألصقي ورقة الشكولاطة على سطح الحلوى بالقليل من المربى و انثري السكر الناعم على الجزء الثاني.

Coller la feuille en chocolat sur la surface du gâteau avec un peu de confiture et saupoudrer l'autre partie de sucre glace.



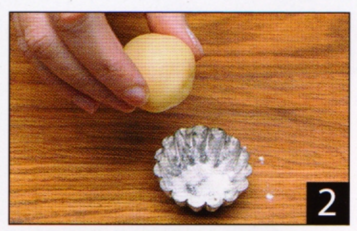
kouzinadz.blogspot.com

El maâmoul المعمول



شكلي كريات صغيرة من العجينة ثم ابسطيها باليد و ضعي ملعقة صغيرة من الفتائل و أغلقي الكرية.

Former des boulettes avec la pâte et l'abaisser avec la main et mettre une cuillère à café de vermicelle et refermer la boule.



ضعي الكريات في قوالب الفطائر الصغيرة (دزيريات) و ادخليها الفرن حتى تستوي على أن تبقى بيضاء.

Mettre les boulettes dans des moules à tartelettes (dzeryets) et enfourner jusqu'à cuisson à blanc.



عندما يستوي المعمول و يبرد ضعي ملعقة صغيرة من المربى على السطح و انثري عليه الفستق المرحي.

Une fois le maamoul cuit et refroidi, mettre une cuillère à café de confiture sur la surface et saupoudrer de pistaches moulues.

المقادير

- العجينة (انظري ص 22)
- فتائل الشكولاطة
- مربى المشمش
- فستق مرحي

INGRÉDIENTS

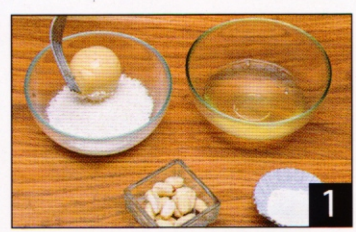
- **La pâte (voir page 22)**
- Vermicelle de chocolat
- Confiture d'abricots
- Pistaches moulues



kouzinadz.blogspot.com

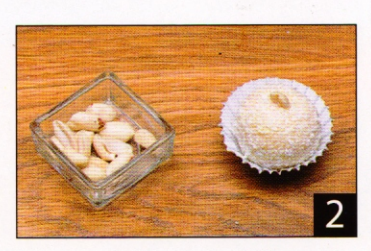
Mechouwak de noix de coco

مشوك بجوز الهند



شكلي كريات من العجينة ثم رمديها في بياض البيض بعدها رمديها في جوز الهند مباشرة.

Façonner des boulettes avec la pâte puis les plonger dans blanc d'œuf ensuite les enrober de noix de coco.



ضعي الكريات المرمدة في الحاويات الورقية و زينيها بحبة لوز في الوسط ثم أدخليها الفرن حتى تستوي.

Mettre les boulettes enrobés dans les caissettes et les décorer avec une amande au milieu puis enfourner jusqu'à cuisson.

المقادير

- **العجينة (انظري ص 22)**
- بياض البيض
- جوز الهند
- حاويات ورقية
- حبات لوز

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 22)**
- Blanc d'œuf
- Noix de coco
- Caissettes
- Quelques amandes



kouzinadz.blogspot.com

Les triangles

المثلثات

المقادير

- العجينة (انظري ص 22)
- مربى المشمش
- كاوكاو مرحي
- طلاء القهوة

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 22)**
- Confiture d'abricots
- Cacahuètes moulues
- Glaçage au café



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها على شكل مثلثات ثم اطليها بطلاء صفار البيض و الحليب و الكاكاو و الزيت ثم زخرفيها بالشوكة. ادخليها الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné puis la découper en triangles badigeonner la surface avec le glaçage de jaune d'œuf , lait, cacao et huile puis dessiner sur le glaçage avec une fourchette. Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي المثلثات و تبرد أطليها بالمربى و الصقيها مثنى مثنى.

Une fois les triangles cuits et refroidis, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux.



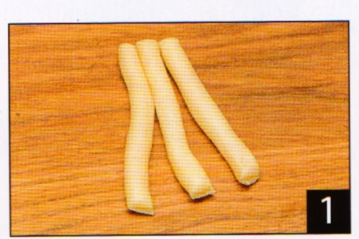
أطلي جوانب المثلثات بالمربى ثم رمديها في الكاوكاو المرحي.

Badigeonner les côtés de confiture et enrober de cacahuètes moulues.



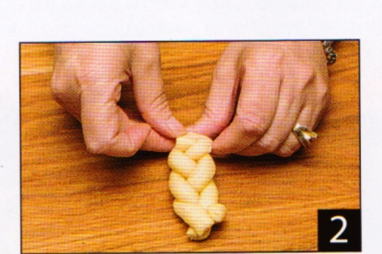
Gâteaux torsadés

حلوى مظفورة



قطعي العجينة إلى حرابيش صغيرة و رفيعة نوعاما.

Couper la pâte en mini boudins fins.



أظفري ثلاث حرابيش معا.
أدخلي الظفائر الفرن حتى تستوي.

Torsader 3 boudins ensemble.
Enfourner les torsades jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الظفائر و تبرد .
أغطسي الأطراف في الشكولاطة الذائبة و اتركيها تجف.

Une fois les torsades cuites et refroidies.
Tremper les cotés dans du chocolat fondu.
Laisser sécher.

المقادير

- العجينة (انظري ص 22)
- شكولاطة سوداء ذائبة

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 22)**
- Chocolat noir fondu



Fleur rose الزهرة الوردية

المقادير

- 120 غ زبدة
- 2 بيض
- 50 غ سكر ناعم
- 300 غ فرينة
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- فانيلا
- قرصة ملح
- قرصة خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة حليب مجفف
- عجينة السكر وردية و بيضاء
- مربى المشمش

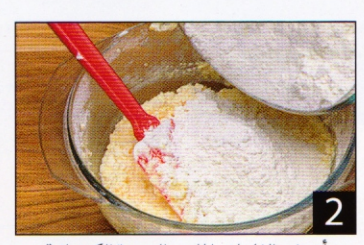
INGRÉDIENTS

- 120 g de beurre
- 2 œufs
- 50 g de sucre glace
- 300 g de farine
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- Vanille
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- Pâte à sucre rose et blanche
- Confiture d'abricots



في وعاء، أخلطي البيض مع الزبدة و السكر حتى تحصلي على خليط مرهم ثم أضيفي الحليب المجفف و المايزينة مع مواصلة الخلط.

Dans un bol, battre les œufs avec le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pommade puis ajouter le lait en poudre et la maïzena tout en continuant à battre.



أضيفي الفانيلا و الملح و الخميرة الكيميائية و الفرينة حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.

Ajouter la vanille, le sel, la levure chimique et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et homogène.



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها على شكل ياسمينات باستعمال القالب. أدخلي الياسمينات الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en fleurs de jasmin avec un moule. Enfourner les fleurs de jasmin jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الحلوى، أطليها بالمربى و ألصقيها مثنى مثنى. ثم أبسطي عجينة السكر الوردية و قطعيها على شكل أزهار.

Une fois les gâteaux cuits, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux. Abaisser la pâte à sucre rose et la découper en fleurs.



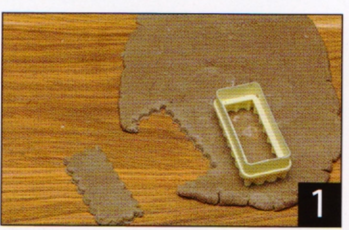
ضعي القليل من المربى على سطح الياسمينات و الصقي فوقها الأزهار الوردية المشكلة من عجينة السكر. ثم ضعي في قلب الزهرة كرية بيضاء من عجينة السكر.

Mettre un peu de confiture sur les jasmins et coller les fleurs roses en pâte à sucre. Mettre dans le cœur de la fleur la boule blanche en pâte à sucre aussi.



Gâteaux grillagés

حلوى السياج



لوني العجينة بالكاكاو ثم أبسطيها على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها إلى مستطيلات. أدخليها الفرن حتى تستوي.

Colorer la pâte avec du cacao puis l'abaisser sur un plan saupoudré de farine ensuite la découper en rectangles. Enfourner jusqu'à cuisson.

المقادير

- العجينة (انظري ص 32)
- كاكاو
- كريمة الليمون
- شكولاطة سوداء ذائبة
- طلاء الليمون

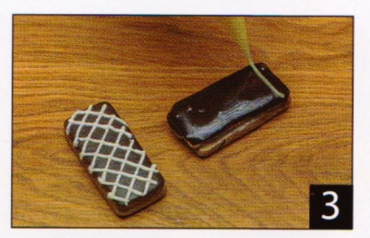


عندما تستوي المستطيلات أطليها بكريمة الليمون و ألصقيها مثنى مثنى.

Une fois les rectangles cuits, les badigeonner de crème au citron et les coller deux à deux.

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 32)**
- Cacao
- Crème au citron
- Chocolat noir fondu
- Glaçage de citron



أطلي سطح المستطيلات بالشكولاطة السوداء الذائبة و زينيها بخطوط من طلاء الليمون على شكل سياج.

Glacer la surface des gâteaux avec du chocolat noir fondu et dessiner une grille avec le glaçage de citron.

ملاحظة

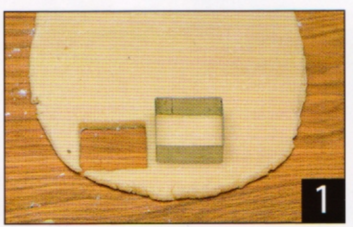
تحضير طلاء الليمون:
أخلطي الحليب مع قطرة من الزيت و ماء الزهر و عصير نصف ليمون بالإضافة إلى السكر الناعم حتى تحصلي على خليط كثيف و متجانس.

Note

La préparation du glaçage de citron :
Mélanger le lait avec une goutte d'huile, l'eau de rose et le jus d'un demi citron en rajoutant le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et homogène.

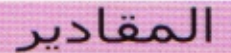


Carrés blancs et noirs مربعات بيضاء و سوداء



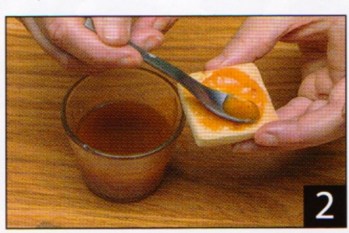
أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها إلى مربعات باستعمال القالب. أدخلي المربعات الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en carrés avec un moule. Enfourner les carrés jusqu'à cuisson.



المقادير

- **العجينة (انظري ص 32)**
- كاكاو
- شكولاطة بيضاء ذائبة
- شكولاطة سوداء ذائبة



عندما تستوي المربعات، أطليها بالمربى و ألصقي المربعات البيضاء مع المربعات البنية.

Une fois les carrés cuits, les badigeonner de confiture et coller les carrés blancs avec les carrés noirs.

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 32)**
- Cacao
- Chocolat blanc fondu
- Chocolat noir fondu



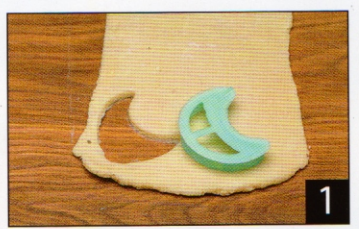
أطلي المربعات بالشكولاطة البيضاء من الجهة البنية. اتركيها تجف ثم شكلي خطوطا منعرجة من الشكولاطة السوداء.

Glacer la surface marron avec du chocolat blanc. Laisser sécher puis dessiner des zigzags avec du chocolat noir.



kouzinadz.blogspot.com

Croissants roses هليلات وردية



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها إلى هلال باستعمال القالب. أدخلي الهلالات الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, découper en croissants avec un moule. Enfourner les croissants jusqu'à cuisson.

المقادير

- العجينة (انظري ص 32)
- طلاء وردي فاتح و وردي داكن
- مربى المشمش
- جوز الهند

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 32)**
- Glaçage rose clair et rose foncé
- Confiture d'abricots
- Noix de coco



عندما تستوي الحلوى، أطليها بالمربى ثم أطلي الهلالات المتبقية بالطلاء الوردي و نقطيها بالطلاء الوردي الداكن.

Une fois les gâteaux cuits, badigeonner la moitié de confiture et prendre l'autre moitié et glacer la surface de glaçage rose et pointiller avec le glaçage rose foncé.



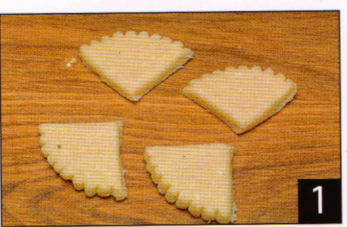
ألصقي الهلالات المطلية بالوردي مع الهلالات المطلية بالمربى ثم أطلي الأطراف بالمربى و رمديها في جوز الهند.

Coller les croissants glacés en rose avec les croissants badigeonnés de confiture puis enrober les cotés de confiture et enrober de noix de coco.



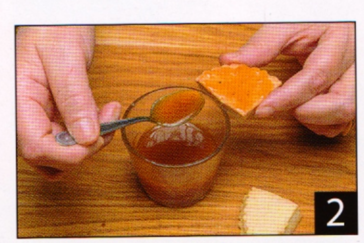
kouzinadz.blogspot.com

L'éventail المروحة



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها إلى دوائر ثم قطعي الدوائر إلى أربعة و أدخليها الفرن.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en ronds puis découper les ronds en quatre pour obtenir la forme d'un éventail. Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الحلوى، أطليها بالمربى و ألصقيها مثنى مثنى.

Une fois les gâteaux cuits, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux.



أنثري السكر الناعم على جهة من المروحة و زيني النصف الثاني بالفستق المرحي.

Saupoudrer un coté de la surface de l'éventail de sucre glace et saupoudrer l'autre coté de pistaches moulues.

المقادير

- العجينة (انظري ص 32)
- فستق مرحي
- جوز الهند

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 32)**
- Pistaches moulues
- Noix de coco

kouzinadz.blogspot.com



Cercles à la vermicelle

أقراص بالفتائل

المقادير

- كأس زيت
- كأس مايزينة
- كأس سكر ناعم
- 1 بيض
- 2 صفار بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- فرينة

- **التزيين:**
- كريمة الزبدة
- شكولاطة سوداء ذائبة
- فتائل بيضاء

INGRÉDIENTS

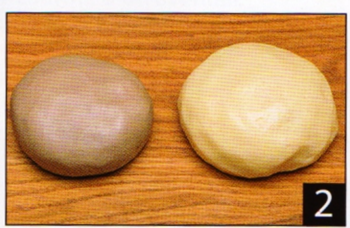
- Un verre d'huile
- 1 verre de maïzena
- 1 verre de sucre glace
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuillères à soupe de cacao
- Farine

- **Décoration :**
- Crème au beurre
- Chocolat noir fondu
- Vermicelle blanc



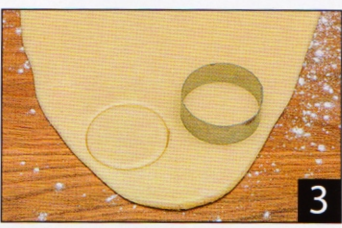
في وعاء، أخلطي الزيت مع السكر الناعم ثم أضيفي البيض و واصلي الخلط ثم ضعي المايزينة.

Dans un bol, mélanger l'huile avec le sucre glace puis ajouter l'œuf et continuer à mélanger puis mettre la maïzena.



قسمي العجينة إلى نصفين و أضيفي الكاكاو إلى العجينة الثانية. ثم ضعي الفرينة للخليطين لتحصلي على عجينة بلونين.

Diviser la pâte en deux, ajouter le cacao à la deuxième moitié. Ajouter la farine aux deux mélanges pour obtenir deux couleurs de pâtes.



أبسطي العجينة البيضاء على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها إلى أقراص باستعمال قطاعة العجينة و ادخليها الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte blanche sur un plan de travail fariné et la découper en ronds à l'aide d'un coupe-pâte et enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الأقراص اطليها بكريمة الزبدة. أطلي نصف كمية الأقراص بالشكولاطة الذائبة و ثم ألصقيها مع الأقراص الأخرى.

Une fois les disques cuits les badigeonner de crème au beurre. Badigeonner la moitié de chocolat fondu et les coller avec les autres disques.



زيني الأقراص المطلية بالفتائل البيضاء و اتركيها تجف.

Décorer les disques glacés de chocolat avec les vermicelles blancs et laisser sécher.

ملاحظة

تحضير كريمة الزبدة: أخلطي الزبدة مع السكر الناعم ثم أضيفي عطر القهوة أو الكاكاو لتنكيه كريمة الزبدة.

Note

Préparation de la crème : battre le beurre avec le sucre glace puis ajouter l'arôme de café ou le cacao pour aromatiser la crème au beurre.



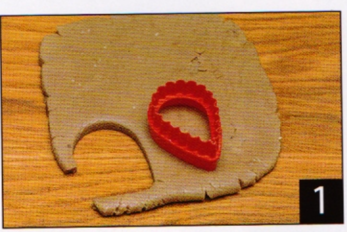
Feuilles glacées أوراق مطلية

المقادير

- **عجينة بنية (انظري ص 42)**
- طلاء القهوة
- عجينة السكر بنية
- شكولاطة سوداء ذائبة

INGRÉDIENTS

- **Pâte marron (voir page 42)**
- Glaçage au café
- Pâte à sucre marron
- Chocolat noir fondu



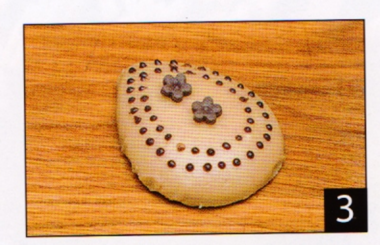
أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها إلى أوراق باستعمال القالب. أدخليها الفرن لتستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en fleurs avec un moule. Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الأوراق، أطلي السطح بالطلاء البني و زينيها بنقاط من الشكولاطة السوداء الذائبة.

Une fois les feuilles cuites, badigeonner la surface de glaçage marron et décorer avec des points de chocolat noir fondu.



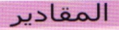
أبسطي عجينة السكر البنية و قطعيها إلى أزهار صغيرة باستعمال القالب. زيني الوريقات بالأزهار المشكلة من عجينة السكر.

Abaisser la pâte à sucre marron et la découper en petites fleurs avec un moule. Décorer les feuilles avec les fleurs façonnées avec la pâte à sucre.



Couronne au sésame

تاج بالجلجلان



المقادير

- عجينة بنية (انظري ص 42)
- جلجلان
- مربى المشمش
- بياض البيض

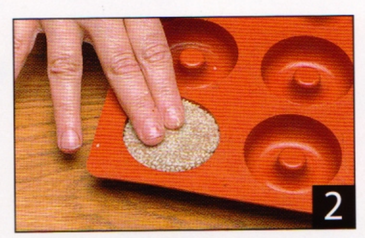
INGRÉDIENTS

- **Pâte marron (voir page 42)**
- Grains de sésame
- Confiture d'abricots
- Blancs d'œuf



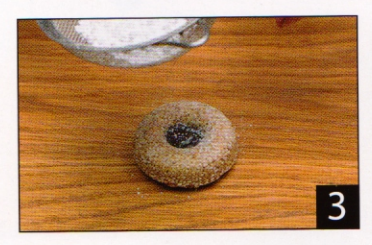
شكلي كريات من العجينة البنية ثم رمديها في بياض البيض ثم في الجلجلان.

Façonner des boules avec la pâte marron puis les enrober de blancs d'œuf ensuite les rouler dans les grains de sésame.



ضعي الكريات في قالب السليكون و أبسطيها لتأخذ شكل القالب.
أدخليها الفرن لتستوي.

Abaisser les boules dans un moule silicone pour qu'elles prennent la forme du moule.
Enfourner jusqu'à cuisson.



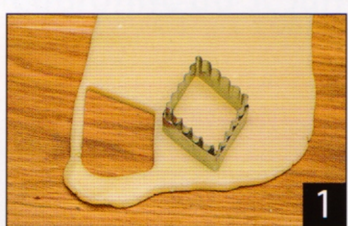
عندما تستوي الحلوى، املئي الفراغ بالمربى و انثري السكر الناعم من فوق.

Une fois les gâteaux cuits, remplir le vide de la couronne de confiture et saupoudrer de sucre glace.



Losanges triple saveurs

مقروطات ثلاث أذواق



أبسطي العجينة و قطعيها على شكل معينات باستعمال القالب.
أدخلي الحلوى الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte et la découper en losanges avec un moule.
Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي المعينات أطليها بالمربى و ألصقيها مثنى مثنى ثم أطلي جزء من السطح بالشكولاطة السوداء الذائبة.

Une fois les losanges cuits, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux. Badigeonner une partie de la surface de chocolat noir fondu.



ضعي القليل من المربى وسط الحلوى و أنثري فوقه الكاوكاو.

Mettre un peu de confiture au milieu et saupoudrer les cacahuètes dessus.



انثري السكر الناعم على الجزء الثالث.

Saupoudrer le sucre glace sur la troisième partie.

المقادير

- **العجينة (انظري ص 42)**
- كاوكاو
- شكولاطة سوداء ذائبة
- سكر ناعم
- مربى المشمش

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 42)**
- Cacao
- Chocolat noir fondu
- Sucre glace
- Confiture d'abricots



Sablés aux pépites de chocolat سابليه بحبيبات الشكولاطة



شكلي كريات من العجينة البنية و ابسطيها في اليد ثم ضعي حلوة الترك في الوسط و أغلقيها. ضعي الكريات في قالب السليكون و ابسطيها جيدا لتأخذ شكل القالب. أدخليها الفرن.

Former des boules marron et les abaisser sur la main et mettre une cuillère de halwa turque au milieu et refermer. Mettre les boules dans un moule silicone et abaisser pour qu'elles prennent la forme du moule. Enfourner jusqu'à cuisson.



أطلي نفس قالب السليكون بالشكولاطة السوداء الذائبة و ضعي فوقها الحلوى بعد إخراجها من الفرن. اتركيها تجف.

Badigeonner le même moule silicone de chocolat noir fondu et mettre dessus les gâteaux sortis du four. Laisser sécher.



عندما تجف الحلوى زينيها بشكولاطة الحليب الذائبة و ضعي حبيبات الشكولاطة.

Une fois les gâteaux séchés les décorer avec le chocolat au lait et mettre les pépites de chocolat.

المقادير

- عجينة بنية (انظري ص 42)
- حلوة الترك
- شكولاطة سوداء ذائبة
- شكولاطة الحليب ذائبة
- حبيبات الشكولاطة

INGRÉDIENTS

- **Pâte marron (voir page 42)**
- Halwa turque
- Chocolat noir fondu
- Chocolat au lait fondu
- Pépites de chocolat



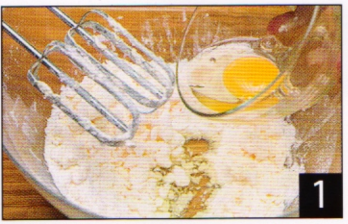
Les virgules الفواصل

المقادير

- 250 غ زبدة
- 200 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة جلجلان محمص
- 2 ملاعق كبيرة جوز الهند
- 2 ملاعق كبيرة كاوكاو محمص و مرحي
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- 2 ملاعق كبيرة حليب جاف
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 بيض
- فانيلا
- فرينة

INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre
- 200 g de sucre glace
- 2 c. à s. de sésame grillées
- 2 c. à s. à soupe de noix de coco
- 2 cuillères à soupe de cacahuètes grillées et moulues
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 2 c. à s. de lait en poudre
- ½ c. à café de levure chimique
- 2 œufs
- Vanille
- Farine



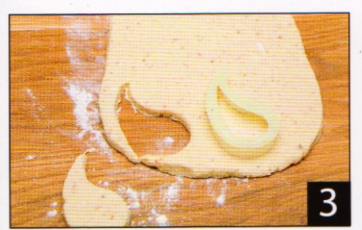

في وعاء، أخلطي الزبدة مع السكر الناعم حتى تحصلي على خليط مرهم ثم أضيفي البيض و واصلي الخلط.

Dans un bol, battre le beurre avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pommade puis ajouter l'œuf et continuer à battre.



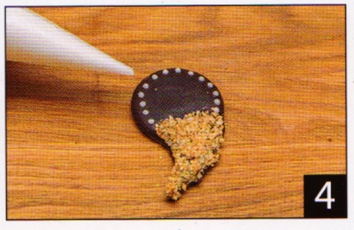
ضعي الفانيلا و الخميرة و المايزينة و جوز الهند و الحليب المجفف و الجلجلان و الكاوكاو و الفرينة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية.

Mettre la vanille, la levure, la maïzena, noix de coco, le lait en poudre, grains de sésame, les cacahuètes et la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها على شكل فواصل باستعمال القالب. أدخليها الفرن حتى تستوي

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en virgules avec un moule. Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الحلوى، أطلي السطح بالشكولاطة السوداء الذائبة و انثري الكاوكاو على الجزء السفلي للفاصلة. و نقطي الجزء الأسود بالشكولاطة البيضاء الذائبة.

Une fois les gâteaux cuits, badigeonner la surface de chocolat noir fondu et parsemer la fin de la virgule de cacahuètes. Pointiller le haut de virgule avec du chocolat blanc fondu.



Temiratses

التميرات

المقادير

- العجينة (انظري ص 52)
- عجينة التمر
- شكولاطة سوداء ذائبة
- شكولاطة بيضاء ذائبة

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 52)**
- Pâte de dattes
- Chocolat noir fondu
- Chocolat blanc fondu



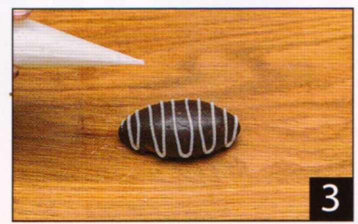
شكلي كريات من العجينة و ابسطيها ثم ضعي قطعة من التمر في الوسط و شكليها على شكل حربوش. أدخليها الفرن حتى تستوي.

Former des boulettes avec la pâte, les abaisser puis mettre un morceau de la pâte de dattes au milieu et façonner en mini boudin. Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الحلوى، أطلي السطح بالشكولاطة الذائبة.

Une fois les gâteaux cuits, badigeonner la surface de chocolat fondu.



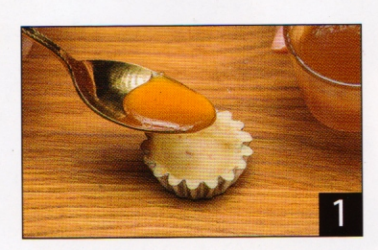
عندما تجف الحلوء، زينيها بخطوط من الشكولاطة البيضاء الذائبة.

Une fois les gâteaux séchés, décorer avec des lignes de chocolat blanc fondu.



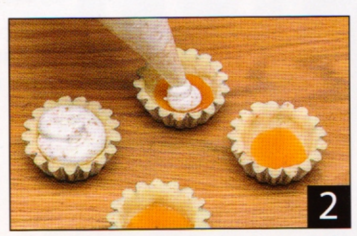
kouzinadz.blogspot.com

Tartelettes à la meringue تارتولات بالمورينغ



لبسي القوالب الصغيرة بالعجينة ثم ضعي ملعقة كبيرة من المربى .

Foncer les moules à tartelettes avec la pâte puis mettre une cuillère à café de confiture sur le fond des tartelettes.



حضري المورينغ و أضيفي لها الكاوكاو ثم املئي كيس الحلواني و املئي الفطائر بالمورينغ و أدخليها الفرن لتستوي.

Préparer la meringue et ajouter les cacahuètes et remplir une poche à douilles avec la meringue et remplir avec les tartelettes puis enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي التارتولات أطلي السطح بالمربى و انثري عليها اللوز المورق.
غطها بالسكر الناعم.

Une fois les tartelettes cuites, badigeonner la surface de confiture et décorer avec les amandes effilées grillées.
Saupoudrer de sucre glace.

المقادير

- **العجينة (انظري ص 52)**
- 150 غ كاوكاو
- مربى المشمش
- المورينغ
- لوز مورق و محمص
- السكر الناعم

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 52)**
- 150 g de cacahuètes
- Confiture d'abricots
- Meringue
- Amandes effilées grillées
- Sucre glace

ملاحظة

تحضير المورينغ:
أخفقي 3 بياض بيض مع قرصة ملح و أضيفي 225 غ سكر على 5 مرات عندما تحصلي على خليط ثلجي أضيفي الكاوكاو و أخلطي برفق.

Observation

Préparation de la meringue :
Battre 3 blancs d'œuf avec une pincée de sel puis ajouter 225 g de sucre sur 5 fois jusqu'à ce que le mélange devient neigeux.
Ajouter les cacahuètes moulues et mélanger délicatement.



كريات بالعقدة

Boules farcies

المقادير

- عجينة (انظري ص 52)
- العقدة (الحشو):
- حلوة الترك
- جلجلان محمص
- كاوكاو
- جوز الهند
- 2 ملاعق كبيرة مربى

INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 52)**
- **La farce :**
- Halwa turque
- Grains de sésame grillé
- Cacahuètes
- Noix de coco
- 2 cuillères à soupe de confiture



حضري العقدة: في وعاء ضعي حلوة الترك و الكاوكاو و الجلجلان و جوز الهند و اجمعي العقدة بالمربى حتى تصبح متماسكة.

Préparer la farce : dans un bol, mettre la halwa turque, les cacahuètes, les grains de sésame et la noix de coco et ramasser la farce avec la confiture jusqu'à consistance.



شكلي كريات بوزن 30 غ ثم ابسطيها و ضعي كرية من العقدة بوزن 15 غ و أغلقي ثم أدخليها الفرن حتى تستوي.

Former des boules de 30 g, les abaisser sur la main et mettre une boule de 15 g et enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الكريات، أطلي السطح بالمربى ثم رمدي الكريات في جوز الهند و زينيها بخطوط من الشكولاطة البيضاء .

Une fois les boules cuites, badigeonner la surface de confiture ensuite les rouler dans la noix de coco et décorer avec des traits de chocolat noir.



انثري السكر من فوق.

Saupoudrer de sucre glace.



Tcharek التشاراك

المقادير

- العجينة (انظري ص 52)
- القوفريط مرحي
- مربى المشمش
- سكر ناعم

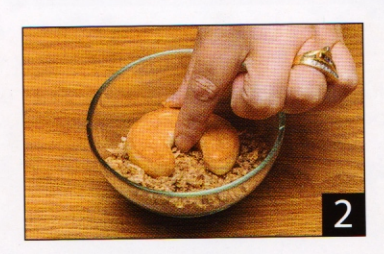
INGRÉDIENTS

- **La pâte (voir page 52)**
- Gaufrettes moulues
- Confiture d'abricots
- Sucre glace



حضري العجينة ثم شكلي هليلات مثل التشاراك و أدخليها الفرن حتى تستوي.

Préparer la pâte puis façonner des croissants (forme de tcharek) et enfourner jusqu'à cuisson.



عندما يستوي التشاراك، أطلي السطح بالمربى و رمديه في الكاوكو المرحي.

Une fois les tchareks cuits, badigeonner la surface de confiture et enrober de cacahuètes moulues.



انثري السكر الناعم من فوق التشاراك.

Saupoudrer de sucre glace.



kouzinadz.blogspot.com


Delhoum Fatma-Zohra


Samira tv


kouzinadz.blogspot.com
Safia garanti le bon goût de vos plats
safia
La qualité, notre raison d'être
safia
Oméga 3
safia
0% Cholestérol
100% huile végétale
kouzinadz.blogspot.com





Samira tv
l'Art culinaire et la couture



Edition La Plume

Samira tv

DELHOUM FATMA-ZOHRA

Cuisine facile de A à Z

30 recettes

Pâte magique

Vu à la Télé

Edition La Plume

Dépôt légal : 3655 - 2015

9 789947 273920

kouzinadz.blogspot.com